

MODE D'EMPLOI

HANDLEIDING



Enkele producenten, ambachtslieden en restaurateurs hebben beslist om samen hun streek in de kijker te plaatsen.

Met lokale landbouwproducten of hun bijzondere, op streekproducten gebaseerd vakmanschap presenteren ze een rijk aanbod met een onnavolgbare smaak en kwaliteit. Zo wordt het in het land tussen Samber en Maas heel gemakkelijk om een gastronomische maaltijd te bereiden, een geschenkmand samen te stellen of gewoon de basisproducten voor de dagelijkse keuken te vinden: seizoensgroenten, melk, kaas, vleeswaren...

Wij hebben dit praktische gidsje gemaakt om u aan te sporen om deze mensen te leren kennen, hun productie te ontdekken en ervan te genieten. Want ze vertellen graag over hun producten, hoe ze worden gemaakt en bewaard, zelfs hoe u ze klaarmaakt. Ze zullen uw vragen maar al te graag beantwoorden! Toch zult u soms geduld moeten hebben, want sommige producenten zijn niet altijd gemakkelijk te bereiken – ze hebben het erg druk met het werk op de boerderij, de fabricage en de rechtstreekse verkoop. Als u ook weinig tijd hebt, kunt u uw aankopen doen op de website www.paniermalin.be, waar u met een paar muiskliks uw keuze maakt uit meer dan 200 producten (zie pagina 14)!





Ils sont une poignée, producteurs, artisans et restaurateurs, à avoir choisi de mettre en avant leur terroir.

Valorisant des produits agricoles locaux ou développant un savoir faire particulier basé sur des produits régionaux, ils nous offrent une large gamme de produits de grande qualité, riche en goût et en saveur. Préparer un repas gastronomique, composer un panier garni à offrir en cadeau ou tout simplement se procurer des aliments de base pour les repas sains de tous les jours (légumes de saison, lait, fromage, charcuterie...) est désormais facile en Entre-Sambre-et-Meuse.

Ce petit guide pratique a été créé afin de vous encourager à aller à leur rencontre, à découvrir leurs productions, à éveiller vos papilles. Car ils aiment parler de leurs produits, de la façon de les fabriquer, de les conserver et même de les cuisiner. Ils seront ravis de répondre à vos questions! Mais il vous faudra parfois être patient, certains producteurs sont difficilement joignables entre les travaux de la ferme, la fabrication et la vente directe. Et si le temps vous manque, faites vos achats via le site www.paniermalin.be, en quelques clics, accédez à plus de 200 produits (voir page14)!





Produits laitiers / Zuivelproducten



1

Ferme Crêvecoeur

Alain & Bernard Anciaux

Rue Crêvecoeur 34
5650 Walcourt (Yves-Gomezée)
071 / 65 52 84
lafermedecrevecœur@skynet.be
www.lafermedecrevecœur.be

Beurre, Petit-Crêvecoeur, boursin, maquée, yaourts, glace, poulets, boucherie: viande Blanc Bleu Belge et charcuteries.

Vente à la ferme du jeudi au mardi de 10.00 à 18.00.



2

Ferme du Lumsonry

Jacky & Annick Croisier

Rue du Lumsonry 109
5650 Walcourt (Tarcienne)
0474 / 27 05 40

Fromages de vache: frais aux raisins-muscad, aux noix, à la ciboulette, aux poivres, oignons frits, ... Fromages à pâte dure, fromages à pâte molle, beurre, boulettes.

Vente à la ferme le mercredi et le vendredi de 14.00 à 17.00 et le samedi de 10.00 à 17.00.



3

Olivier Lorge

Rue des meuniers 42
5650 Walcourt (Thy-le-Château)
071 / 61 12 17

Beurre enrichi en CLA et Omega3.

Vente à la ferme.



4

Anne-Pascale Ferauge

Rue de Soulme 96
5620 Florennes (Morvilles)
082 / 69 90 11

Fromages de vache: le moelleux de Morville, la Tomme de Morville, le Petit Vivier, beurre, crème, yaourts, maquée, pralines, truffes, manons, pâte à tartiner.

Vente à la ferme le vendredi de 16.00 à 18.00.





5

Ferme de Raz Buzée

Bernard & Frédéric Blaimont

Rue des Flaches 42
6280 Gerpinnes (Les Flaches)
071 / 50 44 97

Fromages de vache: Rigodon, Tomme de Raz Buzée, Mistigote, Brie Belge.

Magasin à la ferme ouvert tous les jours de 9.00 à 18.00, le mercredi et le vendredi à partir de 13.00. Possibilité de visite de groupe sur réservation.



6

La Herpinière



Jean-Marie Mertens

Allée Centrale 7
6280 Gerpinnes (Les Flaches)
071 / 21 37 19

Fromages de chèvre bio : Fromages frais, Brie, Entre-Sambre-et-Meuse, Tomme, beurre, fromages et maquée maigre.

Vente à la ferme sur rendez vous.



7

Ferme des Tieux Montois

Caroline Moraux

Rue de Biesmes 45
6280 Gerpinnes (Fromiée)
071 / 50 12 67
0477 / 97 51 97

Crème, beurre Omega3/6, pâte à tartiner, oeufs, pomme de terre, poulets, lapins.

Vente à la ferme tous les jours à partir de 11.00, sauf le vendredi.



8

Ferme d'Après l'Vallée

Carine Nicaise

Rue Saint Pierre 6
5630 Cerfontaine (Villers-deux-Eglises)
071 / 65 75 42

Fromages de vache : type Saint Paulin nature, au poivre, au piment d'Espelette, aux orties, ail et fines herbes, tomates séchées, ...beurre.

Vente à la ferme et sur les marchés.





9

El Cinse à Bédots



Philippe Bodson

Rue de la Redoute 5
5630 Cerfontaine
071 / 59 41 16

Fromages de brebis : Tomme de l'Eau d'Heure, fromage frais et Ricotta.

Vente à la ferme.



10

Le Boucanier

Etienne Decuyper

Rue Falemprie 3
5630 Cerfontaine (Silenrieux)
071 / 64 45 91

Fromages de chèvre frais et affinés, carré d'Hanzinne, Tomme, Saint Oger,...

Vente à la ferme.



Fruits & légumes / Groenten & fruit



11

Ferme de la Couture

Stéphane Vanwynsberghe

Rue Pont du Sansoir 44
5620 Florennes (Saint Aubin)
071 / 68 90 95

Nombreuses variétés de pommes de terre, pommes de terre épluchées, frites fraîches, choux, potirons, courgettes et confitures. Magasin à la ferme offrant aussi des fruits et légumes et une gamme de produits du terroir.

Ouvert du lundi au Samedi de 8.30 à 18.30.



12

Ferme du Montaval



David Duchêne

Rue de la Tannerie 225
5630 Cerfontaine (Senzeilles)
071 / 33 31 59
www.montaval.be

Paniers de légumes bios de saisons confectionnés chaque semaine.

Magasin ouvert les mardis, mercredis et vendredis de 15.00 à 18.30 et les samedis de 10.00 à 12.30.



Ferme du Trieu Gilson

Denis Dal

Rue du Trieu Gilson 22
6280 Gerpinnes (Joncret)
lepanierlegumes@hotmail.com

Paniers de légumes de saison confectionnés chaque semaine.



Les Fraises du Village

Pascal & Maryline Bolle

Rue de Godassiau 47
6280 Gerpinnes (les Flaches)
071 / 50 50 02
www.fraisesduvillage.be

Fraises, framboises, mûres, groseilles, cerises, melons, haricots verts, tomates et différentes préparations à base des produits de la ferme.

Magasin à la ferme ouvert de mai à fin août, du mardi au jeudi de 10.00 à 18.30 et du vendredi au dimanche de 10.00 à 20.00.



Mr Peters

Rue de Baileux 45
5650 Walcourt (Fairoul)
071 / 65 07 81

Vente de fraises à la ferme.





Viandes et charcuteries / Vlees en bereidingen



Le Limousin de la Neuve Cense

Noël Frippiat

Rue Albert I 33b
6280 Gerpinnes
071 / 50 53 47
www.lelimousin.be

Viande de vache et veau limousin, porc, agneau du pays ; salaisons et charcuteries 100 % maison, service traiteur et magasin de nombreux produits locaux (fromages, crèmes glacées, jus, bières, miel, ...).

*Du mar. au ven. de 8.30 à 12.30 et de 13.30 à 18.30, et le sam. de 8.30 à 12.30 et de 13.30 à 17.00.
Possibilité de visite de groupe sur réservation.*



Ferme de la Sauvenière

Valérie Vanwynsberghe

Chemin de Philippeville 9
5620 Florennes (Hemptinne)
071 / 66 86 08
0496 / 49 89 59
www.foie-gras-de-la-sauveniere.be

Foie gras, magrets, confits, rillettes, pâté de canard, cou farci.

Magasin à la ferme ouvert le jeudi et vendredi de 13.00 à 19.00, le samedi de 9.00 à 19.00 et le dimanche de 9.00 à 12.00. Possibilité de visite de groupe sur réservation.



Ferme du Grand Bois

Jean-Luc Feyers

Rue des Hauts Droits 99
6280 Gerpinnes (Lausprelle)
071 / 50 11 78

Pommes de terre, jus de pomme, poulet, lapin, œufs. Génisse de Blanc Bleu Belge, agneau S.-et-M. et cochon en vente à la boucherie de la ferme située à Chatelet (rue de Namur 12).

Vente à la ferme du lun. au ven. de 17.00 à 19.00 et le sam. de 9.00 à 14.00.



Jean-François Noël

Rue de Rognée 48
5650 Walcourt (Mertenne)
071 / 68 95 78

Poulets, lapins, charcuteries et préparations.

Vente uniquement à la ferme.



Boissons et apéritifs / Dranken en aperitieven



20

Pommeroux

Marc Stevenne

Route du Lavoir 19
5650 Walcourt (Gourdinne)
071 / 61 26 45

Vins de fruits (cerise, fraise, framboise, fleur de sureau, ...), cidre, pommeroux.

Vente sur place sur rendez-vous.



21

Brasserie de Silenrieux

Rue Nouré
5630 Cerfontaine (Silenrieux)
071 / 63 32 01
<http://users.belgacom.net/gc195540/>

Fabrication de bière Sara, Sara Bio, Joseph, Joseph Bio, Pavé de l'Ours et l'Atruche.

Vente sur place. Possibilité de visite de groupe sur réservation.



22

Le Colin-Maillard

Charles Godart

Rue du Fourneau 36
5620 Florennes (Saint Aubin)
071 / 68 95 78

Apéritif et digestif à base de plantes aromatiques régionales.

Vente sur place après 17.00.





Prod. de miel, confitures et confiseries / honingenjam



Le Verger de Rosée

Antoine du Fontbarré

Pont de la Cour 13 A
5620 Florennes (Rosée)
082 / 68 94 62
www.levergerderosee.be

Jus de pomme, gelée de pomme (nature, au poivre de Sichuan, à la cannelle, au citron...), pommes séchées, pâte de fruits (fraise, orange, pamplemousse, reinette étoilée, prune, cerise, ..), poire au vinaigre, pommeau.

Vente sur place.



Rucher du Tilleul

Joëlle Guerriat

Rue du Tilleul 19
5630 Cerfontaine (Daussois)
071 / 61 30 96
www.rucherdutilleul.be

Miel, propolis, vinaigre de miel, bougies, encaustique.

Vente sur place de 9h à 20h sur rendez vous.



Willy Moreau

Rue Trieu des Sarts 22
5650 Walcourt (Berzée)
071 / 61 28 78

Miel, objets en cire.

Vente sur place.



Willy Process

Villas des Roses, 28
6280 Gerpinnes
071 / 50 17 67

Miel de printemps et d'été

Vente sur place.



Restaurants de terroir / Streekrestaurants



27

La Fleur des Champs

Geneviève et Philippe Hainaut

Rue des Combattants 8 – 5620 Florennes (Hanzinne)
071 / 50 14 54 – www.lafleurdeschamps.be

Ouvert ven. soir, sam. soir et dim. midi. Dans une maison de caractère au milieu d'un parc arboré, Philippe et Geneviève vous accueilleront pour déguster des menus de cuisine française et du terroir. Restaurant reconnu comme « Ferme Gourmande® »

L'Hostellerie Dispa

Julien et Thibaud Dispa

Rue du Jardiniet 5-7 – 5650 Walcourt
071 / 61 14 23 (tél.) – 071 / 61 11 04 (fax) – www.hostelleriedispa.be

Fermé mar. soir, mer. toute la journée et le dim. soir (sauf juillet et août). Thibaud et Julien ont repris le restaurant familial, et mettent tout leur savoir faire dans l'élaboration de menus savoureux. Julien, en cuisine, privilégie dans sa cuisine les produits de sa région, l'Entre-Sambre-et-Meuse, et Thibaud, en salle, se spécialise dans la découverte des vins.



28



29

Le Nuits Saint Georges

Jean-François et Marie-Hélène Delatte

Route de Florennes 152 – 6280 Gerpinnes (Hymiee)
071 / 50 53 01 – www.le-nuits-saint-georges.be

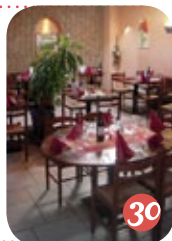
Fermé mar. et mer. Mr et Mme Delatte proposent de partager leur passion pour la bonne table. Jean-François privilégie une fine cuisine traditionnelle aux accents gastronomiques et locaux. Il aime marier plus particulièrement les fromages de l'Entre-Sambre-et-Meuse.

Le moderne

Famille Falcon

Rue de Mettet 20 – 5620 Florennes
071 / 68 80 11

Fermé lun. et mar. soir, mer. toute la journée. Les menus se préparent en famille, chez les Falcon, chacun apporte son idée, sa découverte. De l'apéritif au dessert, retrouvez, en fonction des saisons, des menus à base de produits du terroir de l'Entre-Sambre-et-Meuse.



30



Gevuld varkensgebraad met verse kruiden en Joseph-bier, gegratineerde aardappelen met Rigodo

Een recept van Geneviève Hainaut van La Fleur des Champs (n° 27 p. 14)

Voor 6 personen

- 1 varkensgebraad voor 6 personen
- 800 g aardappelen
- 600 tot 720 g groentejulienne (selder, wortel, prei)
- 1,5 liter Joseph-bier (Brasserie de Silenrieux)
- 300 ml kippenbouillon
- 60 g hoeveboter
- 1 Rigodon (Ferme de Raz Buzée)

Snijd het varkensgebraad en vul het met een mengsel van gehakte peterselie en broodkruim, op smaak gebracht met peper en zout. Laat het gebrad in de boter bruinen en zet het in een stoomoven van 80°C tot de temperatuur in de kern van het vlees 70°C bereikt.

Snijd de groente in julienne en laat ze slinken. Voeg het bier toe en laat snel inkoken. Voeg de kippenbouillon toe en laat opnieuw inkoken, tot de dikte van stroop. Roer net voor het opdienen de boter door de saus (voeg ze in kleine brokjes toe).

Kook de geschilde aardappelen in water, giet ze af en leg ze in hun geheel in een gratineerschotel. Plet ze lichtjes, overgiet met wat gekookte verse room en breng op smaak met zout, peper en muskaatnoot. Bedek met de plakken Rigodon. Zet in een hete oven tot de kaas gratineerd is.



Goede redenen om voor lokale, duurzame producten te kiezen...

Als u lokaal koopt, houdt u de ambachtslieden en de boeren van de streek en het dorp in leven. Aangezien de tussenpersonen worden uitgeschakeld, krijgen zij een fatsoenlijke vergoeding voor hun werk. Als u lokaal koopt, bent u zeker van de herkomst, want de producenten antwoorden rechtstreeks op al uw vragen. Als u ambachtelijke producten koopt, kunt u rekenen op de smaak en de authenticiteit van producten met karakter. Het is ook goed voor het milieu, want het beperkt het vervoer, de verpakkingen en de nood aan een langdurige opslag. Als u duurzaam koopt, bewijst u bovendien uw gezondheid een dienst, dankzij natuurlijke vitaminerijke groenten en seizoenproducten zonder bewaarmiddelen. Als u lokaal koopt, maakt u ook kennis met de producent, de buur, en neemt u deel aan het sociale leven van de streek...



De bonnes raisons de passer à l'alimentation locale et durable...

Acheter local, c'est *faire vivre les artisans*, les agriculteurs de ma région, de mon village. En limitant les intermédiaires, ils recevront une rémunération correcte pour leur travail. Acheter local, c'est une *garantie sur l'origine*, les producteurs répondant en direct à toute vos question. Acheter des produits artisanaux, c'est une garantie de retrouver *la saveur, le goût et l'authenticité* des produits de caractère. Et puis, c'est bon pour *l'environnement* car cela limite les déplacements, les emballages et les besoins de long stockage ! Acheter durable, c'est aussi *bon pour la santé* en privilégiant des légumes et des produits de saison pleins de vitamines, naturels et sans ajout de conservateur. Enfin, acheter local, c'est rencontrer son producteur, son voisin, c'est *participer à la vie sociale* de ma région ...

Un petit déjeuner malin

- Un jus de pomme (Verger de Rosée)
- Un verre de lait pasteurisé (Coferme)
- Deux tartines de pain
- Du miel (Rucher du Tilleul)
- Un peu de beurre de ferme (Crevecoeur)

Coût approximatif = 1,80 €

Une assiette du terroir plus que nourrissante

- Une tranche jambon fermier sec (Le Limousin)
- Une tranche de pâté de tête de veau (Ferme Crevecoeur)
- Trois tranches de magret de canard fumé (Ferme de la Sauvenière)
- Une portion de Moelleux de Morville (Anne-Pascale Ferauge)
- Une portion de Rigodon (Ferme de Raz Buzée)
- Une portion chèvre frais bio

Porc farci aux herbes fraîches à la bière Joseph et pommes de terre gratinées au Rigodon

Recette proposée par Geneviève Hainaut de la Fleur des Champs (n° 27 p.14)

Pour 6 personnes

- 1 rôti de porc pour 6 personnes
- 800 g de pomme de terre
- 600 à 720 g de julienne de légumes (céleri, carotte, poireaux)
- 1,5 litre de bière Joseph - (Brasserie de Silenrieux)
- 300 ml de bouillon de volaille
- 60 g de beurre de ferme
- 1 Rigodon (Ferme de Raz Buzée)

Couper le rôti de porc et le farcir d'un mélange de persil haché et de mie de pain, saler et poivrer. Dorer le rôti au beurre puis le mettre au four à vapeur à 80°C jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 70°C.

Couper les légumes en julienne et les faire suer. Ajouter la bière et faire réduire rapidement. Ajouter le bouillon de volaille et laisser réduire à nouveau, jusqu'à l'état sirupeux. Monter au beurre au moment de servir (ajouter petit à petit des morceaux de beurre).

Cuire à l'eau les pommes de terre épluchées, les égoutter et les mettre entières dans un plat à gratin. Ecraser les légèrement, arroser d'un peu de crème fraîche bouillie et assaisonner de sel, poivre et muscade. Poser par-dessus des tranches de Rigodon. Passer au four bien chaud jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.

- (Jean-Marie Mertens)
- Une portion d'Oranger du Lumsonry (Ferme du Lumsonry)
 - Une portion de Tomme de l'Éau d'Heure bio (El cinse à Bédots)
 - Un peu de beurre de ferme, des crudités de saison et du pain.

Coût approximatif = 6,00 €



Lokale producten kopen was nog nooit zo gemakkelijk!

15 producenten — 200 producten 1 keer betalen — 1 keer afhalen

Plaats uw bestelling op de website www.paniermalin.be voor donderdag middernacht. De producenten zorgen ervoor dat uw bestelling de volgende week klaarstaat op het afhaalpunt dat u hebt gekozen.

De verbintenissen van panier malin

Van produceent naar consument Geen tussenpersonen, alleen een gecentraliseerde bestel- en leveringsdienst.

100 % lokaal De meeste producten worden verbouwd, vervaardigd of verwerkt door boeren en ambachtslieden uit de gemeenten Cerfontaine, Florennes, Gerpinnes en Walcourt.

Kwaliteit Alle producten voldoen aan de geldende kwaliteits- en hygiënische normen (AFSCA). Elke producent garandeert hun traceerbaarheid. Sommige producten zijn bovendien uit de biologische landbouw afkomstig (zie catalogus).

Seizoenproducten Het aanbod van verse of geconserveerde seizoenproducten varieert heel het jaar door.

Handig kopen Eén keer betalen, één keer afhalen.

Huidige afhaalpunten

- Florennes-centrum, dinsdag van 16.15 tot 18.00, gebouw van de CEFA
- Tarcienne, woensdag van 15.00 tot 18.00, Ferme du Lumsonry (minder dan 1 km van de N5)
- Gerpinnes-centrum, woensdag van 15.00 tot 18.30, Moulin à Eau.

Meer informatie op www.paniermalin.be





Jamais il n'a été aussi facile de s'approvisionner en produits locaux !

15 producteurs — 200 produits 1 seul paiement — 1 seul déplacement

Via le site www.paniermalin.be, passez votre commande avant le jeudi minuit. Les producteurs s'organisent pour vous la livrer dans le point de collecte de votre choix la semaine suivante.

Points de collecte actuels

- Florennes-centre, les mardis de 16.15 à 18.00, bâtiment du CÉFA
- Tarcienne, les mercredis de 15.00 à 18.00, Ferme du Lumsonry (moins d'1 km de la N5)
- Gerpennes-centre, les mercredis de 15.00 à 18.30, Moulin à Éau.



Les engagements de panier malin

Du producteur au consommateur Pas d'intermédiaire, juste un service de commandes et de livraisons centralisé.

100 % local La majorité des produits sont cultivés, fabriqués ou transformés par des agriculteurs et artisans des communes de Cerfontaine, Florennes, Gerpennes et Walcourt.

Qualité Tous les produits respectent les normes de qualité et d'hygiène en vigueur (AFSCA). Leur traçabilité est garantie par chaque producteur. Certains produits sont également issus de l'agriculture biologique (voir catalogue).

De saison De saison ou de conservation, l'offre varie au cours de l'année.

Facilité d'achat Un seul paiement, un seul déplacement.

Plus d'infos sur www.paniermalin.be



Open deuren, kooklessen, proeverijen, rondleidingen... Sommige producenten ontvangen u op afspraak in hun atelier of bieden proeverijen voor groepen aan. De lokale actoren, zoals de dienst voor toerisme, organiseren regelmatig nog meer activiteiten. Er is dus geen gebrek aan kansen om met gezin of onder vrienden de producten van de streek te leren kennen.



Streek- en erfgoedcircuit

Dit 50 kilometer lange circuit, dat u met de auto kunt afleggen, doorkruist een vijftiental dorpen, leert u de streekproducten kennen (verkooppunten, restaurants, bezoeken) en brengt u naar plekjes met een interessant patrimonium. De beschrijving en de road book zijn verkrijgbaar op de toeristische onthaalpunten en bij de producenten.

Meer informatie op www.entre-sambre-et-meuse.be



Portes ouvertes, cours de cuisine, dégustations, visites guidées... Certains producteurs ouvrent sur rendez-vous leur atelier ou proposent des dégustations pour groupes. D'autres activités sont également organisées régulièrement par les acteurs locaux (Office du Tourisme,...). Les occasions ne manqueront pas pour partir en famille ou entre amis à la rencontre des producteurs de la région.

Accueil de groupes, dégustations et découvertes

Onthaal van groepen, proeverijen en ontdekkingen

Producteurs Producenten	Visites Bezoeken	Horaire Huren	Accueil Onthaal	Infos
La brasserie de Silenrieux	De 10 à 60 personnes	Sur rdv.	FR/NL	21
Le Verger de Rosée	—	Sur rdv.	FR	23
La ferme de la Sauvenière	De 10 à 50 personnes	Sur rdv.	FR/NL	17
Le Limousin de la Neuve Cense	—	Sur rdv.	FR	16
La ferme de Raz Buzée	De 4 à 10 personnes	Sur rdv.	FR/AN	5
Willy Moreau	De 15 à 20 personnes	Sur rdv.	FR	25

Circuit Terroir et patrimoine

D'une longueur de 50 km et accessible en voiture, le circuit Terroir et Patrimoine propose le long d'un itinéraire sillonnant une quinzaine de villages une série de haltes de terroir (points de vente, restaurants, visites) agrémentées de lieux patrimoniaux remarquables. Descriptif et road-book disponibles dans les points d'accueil touristique et auprès des producteurs.

Plus d'infos sur www.entre-sambre-et-meuse.be



		Catégories	Carte	Page
CERFONTAINE	Ferme du Montaval		12	6
	Brasserie de Silenieux		21	9
	Rucher du Tilleul		24	10
	El Cinse à Bédot		9	6
	Ferme d'Après l'Vallée		8	5
	Le Boucanier		10	6

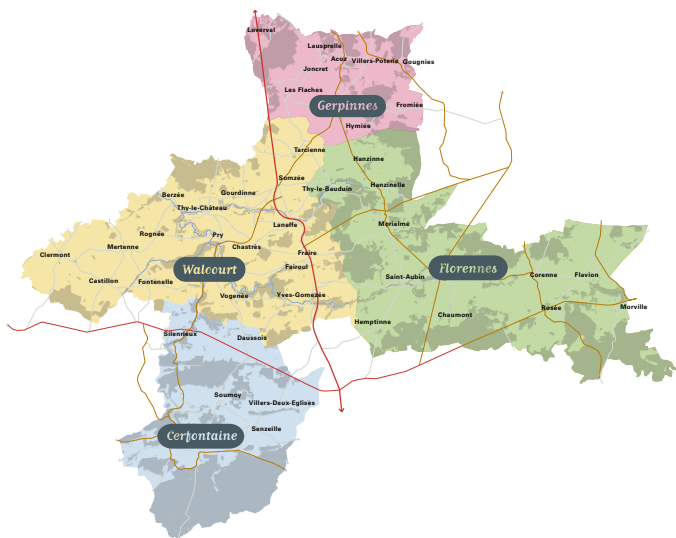
FLORENNES	La Fleur des Champs		27	11
	Le Moderne		30	11
	Ferme de la Couture		11	6
	Verger de Rosée		23	10
	Anne-Pascale Ferauge		4	4
	Ferme de la Sauvenière		17	8
	Le Colin-Maillard		22	9

GERPINNES	Le Nuits Saint Georges		29	11
	La Herpinnière		6	5
	Le Limousin de la Neuve Cense		16	8
	Ferme Raz Buzée		5	5
	Ferme du Trieu Montois		7	5
	Ferme du Trieu Gilson		13	7
	Willy Process		26	10
	Ferme du Grand Bois		18	8

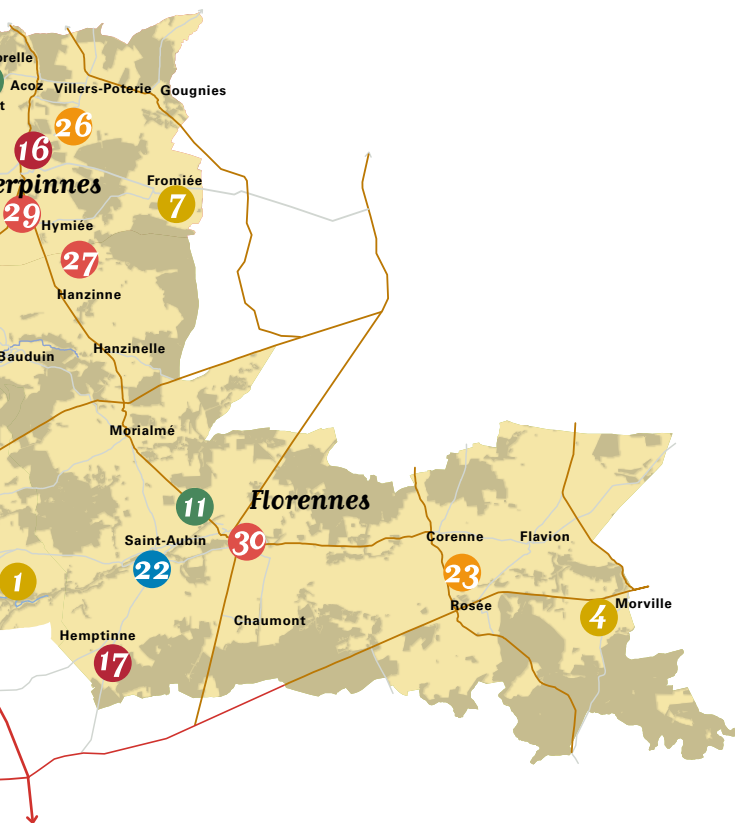


Index par commune

WALCOURT	L'Hostellerie Dispa	101	28	11
	Ferme Crêvecœur		1	4
	Ferme du Lumsonry		2	4
	Olivier Lorge		3	4
	Pommeroux		20	9
	Mr Peters		15	7
	Willy Moreau		25	10
	Jean-François Noël		19	8







Cette publication est une initiative du Groupe d'Action Locale de l'Entre-Sambre-et-Meuse, en collaboration avec le réseau de producteurs de terroir. Avec le soutien financier des fonds européens FEADER, de la Région wallonne et des communes partenaires.

Deze uitgave is een initiatief van de Groupe d'Action Locale de l'Entre-Sambre-et-Meuse, in samenwerking met het net van streekproducenten. Met financiële steun van de Europese fondsen FEADER, het Waalse Gewest en de partnergemeenten.

**Saveurs
& terroir**
MODE D'EMPLOI

**Een streek
die smaakt**
HANDLEIDING

ÉDITION 2011

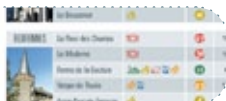
30 adresses de producteurs et restaurants
30 adressen van producenten en restaurants



**Recettes, trucs et astuces
pour acheter malin**
Recepten, tips en trucs
om verstandig te eten



Un index par commune
Index per gemeente



Une carte de localisation
Lokalisatiekaart

